

VATRĂ DE FOC/GRĂȚAR MULTIFUNCȚIONAL

WILDFIRE

TIP: HL-FP015

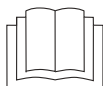
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

(traducerea instrucțiunilor originale de utilizare)

AVEN[®] BERG



RO



UTILIZAȚI NUMAI ÎN MEDIUL EXTERIOR! ÎNAINTE DE A FOLOSI PRODUSUL, CITIȚI INSTRUȚIUNILE!

Păstrați manualul de utilizare pentru consultări ulterioare!



AVERTISMENT: Părțile accesibile pot fi fierbinți! Împiedicați accesul copiilor! Acest produs trebuie amplasat departe de materialele inflamabile. Nu deplasați produsul în timpul utilizării. După utilizare, stingeți bine focul și asigurați-vă că cenușa s-a răcit, astfel încât să nu existe riscul de incendii! Orice modificare adusă grătarului poate fi periculoasă! Nerespectarea

instrucțiunilor de siguranță poate duce nu numai la punerea în pericol a sănătății persoanelor, ci și la pagube materiale sau la deteriorarea produsului!

Instrucțiuni de siguranță

AVERTIZARE:



Utilizați numai în mediu extern!



Citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de a folosi produsul!

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți! Împiedicați accesul copiilor!

Anumite părți ale grătarului pot fi foarte fierbinți, așa că fiți foarte atenți și nu lăsați copiii să se apropie de grătar. Copiii nu au voie niciodată să folosească grătarul și nici să se apropie de acesta.



Acest produs trebuie amplasat departe de materialele inflamabile.



Așezați întotdeauna grătarul numai pe o suprafață plană și stabilă!



Nu deplasați produsul în timpul utilizării!

Nu mutați grătarul și nu îl manipulați în niciun fel în timp ce îl utilizați.

După utilizare, stingeți bine focul și asigurați-vă că cenușa s-a răcit, astfel încât să nu existe riscul de incendiu!



Orice modificare adusă grătarului poate fi periculoasă.



Nu modificați niciodată setările grătarului și nu efectuați modificări sau intervenții asupra aparatului.



Nu utilizați combustibili lichizi pentru aprinderea focului și nici pentru intensificarea flăcării!



Aveți mare grijă când ridicați capacul grătarului! Protejați-vă împotriva focului, a fumului acumulat sau a aburului fierbinte! Pericol de rănire și de arsuri! Folosiți întotdeauna mănuși de protecție.



Nu folosiți grătarul pe vreme cu vânt! Există riscul de rănire și de incendiu!

Atenționare:

Părțile accesibile pot fi în timpul utilizării grătarului foarte fierbinți, de aceea fiți foarte atenți și precauți dacă în apropierea dvs. se află copii sau persoane în vârstă.

Respectați regulile de siguranță!

Nu depozitați niciodată substanțe inflamabile, volatile sau lichide, sau alte obiecte inflamabile în apropierea grătarului sau a unor dispozitive sau aparate similare.

Nu aprindeți niciodată grătarul folosind benzină sau lichide similare! După utilizare, stingeți întotdeauna focul corespunzător și așteptați să se răcească grătarul!

Utilizatorul grătarului nu trebuie niciodată să intervină în dispozitiv și nici să schimbe setările producătorului!







Asigurați-vă că grătarul este montat corect. Unele părți pot avea margini ascuțite, care pot provoca răni dacă nu fiți atenți la asamblare. De aceea, fiți foarte atenți când manipulați părțile individuale ale grătarului.




Producătorul recomandă utilizarea mănușilor de protecție la asamblare!

AVERTIZARE! PERICOL DE OTRĂVIRE CU MONOXID DE CARBON!

Arderea cărbunelui din lemn în interiorul produsului poate fi mortal periculoasă. În timpul arderii, se eliberează monoxid de carbon, care nu are miros. NICIODATĂ nu ardeți cărbune de lemn sau nu folosiți acest grătar în interiorul camerelor de locuit, vehiculelor, corturilor etc.

Informații de siguranță

-  Destinat exclusiv utilizării în aer liber (în afara clădirilor). NU folosiți NICIODATĂ grătarul în interiorul clădirilor sau în spații închise sau slab ventilate.
-  Locul de utilizare a grătarului trebuie să fie întotdeauna echipat cu un extingtor.
-  Grătarul este destinat exclusiv utilizării domestice. NICIODATĂ nu folosiți grătarul în alte scopuri decât cele prescrise de producător sau în scopuri comerciale.
-  Unele părți ale grătarului sunt conservate din fabricație cu ulei. Înainte de a prepara alimente, asigurați-vă că uleiul de conservare a fost complet ars și îndepărtat pentru a evita contaminarea alimentelor.
-  În timpul utilizării grătarului, nu purtați îmbrăcăminte largă și utilizați o acoperire adecvată pentru cap – părul trebuie să fie prins.
-  Nu folosiți niciodată grătarul pe o podea din lemn sau pe o altă suprafață inflamabilă.
-  Grătarul poate fi amplasat doar pe un suport solid, care să asigure stabilitatea sa sigură în raport cu greutatea grătarului.
-  Când utilizați, respectați o distanță minimă de siguranță de aproximativ 4 m între grătar și alte materiale inflamabile (inclusiv, dar fără a se limita la, arbuști, garduri vii, frunze, copaci, iarbă, podele din lemn/pergole, garduri, clădiri etc.).
-  Respectați o distanță sigură între grătar și substanțele inflamabile, cum ar fi un rezervor cu benzină, conducte de gaz, vapori de combustibil sau spațiul în care aceste substanțe inflamabile pot fi prezente sau pot scăpa. Nu depozitați niciodată grătarul în aceste spații.
-  În condiții meteorologice nefavorabile, plasați grătarul într-un loc protejat de vânt.
-  Preveniți accesul copiilor și animalelor la grătar. Dacă nu folosiți grătarul, depozitați-l departe de copii.
-  Când manipulați grătarul, aveți grijă sporită pentru a evita rănirea mușchilor spatelui sau a aparatului locomotor. Manipulați întotdeauna grătarul în două persoane.
-  Când grătarul este în funcțiune, nu îl atingeți niciodată.
-  Nu introduceți niciodată obiecte în spațiul de sub grătar/focar.
-  Pentru aprinderea cărbunelui din lemn în focar, nu utilizați niciodată benzină, petrol lampant sau alcool. Utilizarea acestor substanțe sau a unor combustibili similari ar putea provoca o aprindere bruscă, o explozie sau o aprindere intensă neașteptată, ceea ce poate cauza răni grave utilizatorului.
-  În cazul utilizării unui aprinzător lichid pentru a aprinde focul, lăsați capacul superior al grătarului deschis până când aprinzătorul arde complet. Închiderea capacului prea devreme poate provoca acumularea vaporilor de aprinzător în interiorul grătarului, ceea ce poate duce la o aprindere bruscă sau la o explozie a acestor vapori la redeschiderea capacului superior.
-  Nu adăugați niciodată aprinzător lichid pentru a susține arderea cărbunelui. Poate apărea o aprindere bruscă a aprinzătorului și o rănire gravă a utilizatorului.
-  Nu adăugați niciodată brichete de cărbune autoaprindere în focul aprins, deoarece poate apărea o aprindere bruscă și o rănire a utilizatorului.
-  Nu aprindeți și nu utilizați grătarul fără grila pentru combustibil montată.
-  După utilizare, nu lăsați grătarul fierbinte sau resturile de cărbune arzând fără supraveghere.
-  Nu scoateți niciodată grila pentru combustibil și nici cenușa din grătar până când cenușa/resturile de cărbune nu s-au răcit complet.
-  Lăsați grătarul să se răcească suficient înainte de a începe orice activitate de întreținere sau curățare.
-  Înainte de a lăsa grătarul nesupravegheat, cenușa și resturile de cărbune trebuie îndepărtate din grătar.

-  Fiți precauți și utilizați întotdeauna bunul simț, astfel vă protejați atât pe dvs., cât și bunurile dvs. Introduceți cu grijă resturile de cărbune și cenușa într-un recipient metalic ignifug și turnați suficientă apă. Lăsați cărbunele stropit cu apă în recipientul metalic timp de 24 de ore înainte de a turna conținutul.
-  Folosiți un furtun de grădină pentru a uda întreaga suprafață din jurul grătarului. Astfel veți stinge toate cenușa, cărbunele sau jarul care ar fi putut cădea din grătar în timpul utilizării sau la curățare!
-  Fiți pregătiți pentru un eventual incendiu. Asigurați-vă că sunteți capabili să acordați primul ajutor și să stingeți focul; păstrați trusa de prim ajutor și stingătorul de incendiu la îndemână.

Nu folosiți niciodată grătarul pentru a încălzi conserve sau borcane neîntredeschise. În interiorul acestor recipiente se poate acumula presiune, care poate provoca spargerea/ruptura acestora, ceea ce poate duce la vătămări grave sau la deteriorarea grătarului.

AVERTISMENT IMPORTANT!

Grătarul este destinat exclusiv utilizării cărbunelui din lemn sau a bucăților mici de lemn! Nu introduceți bucăți mai mari de lemn sau bușteni și nu permiteți ca flacăra să ardă înalt în grătar! Verificați constant temperatura interioară a grătarului și nu depășiți niciodată temperatura de 300 de grade Celsius! Grilele de grătar sunt plasate aproape de foc și nu există motiv să expuneți grătarul la temperaturi ridicate. În caz contrar, există riscul supraîncălzirii grătarului și a deteriorării sale permanente! Nerespectarea acestor instrucțiuni poate deteriora finisajul și construcția grătarului, provocând astfel pierderea garanției!

ATENȚIE! Desfaceți cu grijă grătarul și piesele individuale din materialul de ambalare.

Manipulați cu grijă piesele individuale pentru a evita deteriorarea, zgârierea etc. La montaj, utilizați elemente de protecție. Recomandăm ca asamblarea să fie efectuată de 2 persoane.

AVERTIZARE!

Materialul de ambalare, în special pungile din plastic, trebuie păstrat departe de îndemâna copiilor! Există un risc de sufocare!

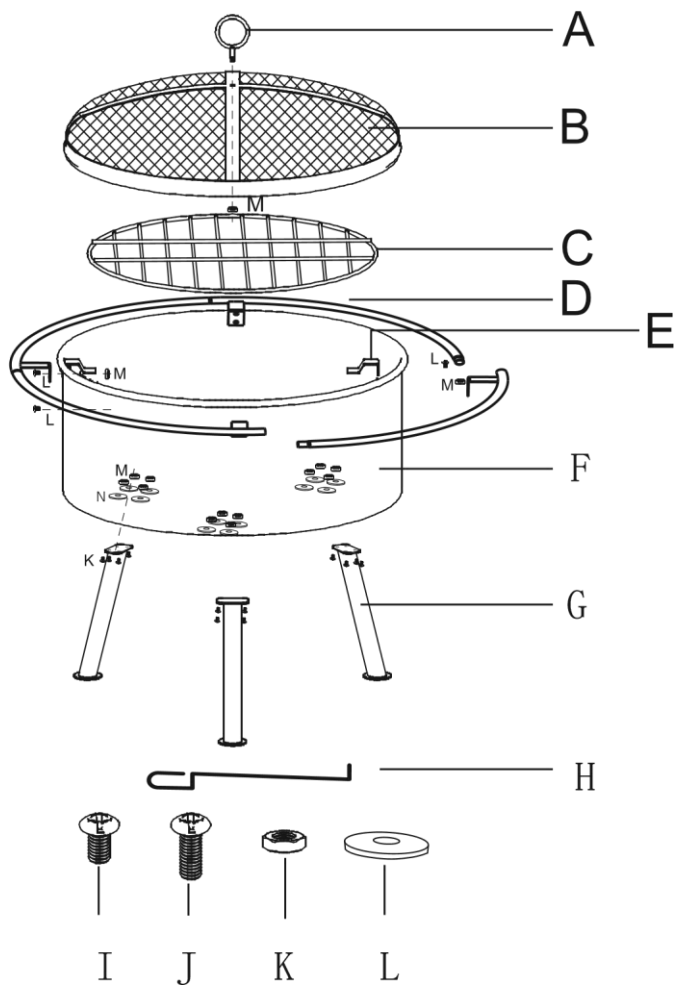
Eliminați materialul de ambalare într-un mod adecvat!

Lista de piese

A	mânerul capacului
B	capac de protecție
C	grilă de gătire
D	listă decorativă perimetrală
E	suporturi pentru grila de gătire
F	vatră de foc
G	picioare
H	vătra
I	șurub M6x10 mm
J	șurub M6x16 mm
K	piuliță M6
L	șaiabă Ø 6x20 mm

Asamblare

Efectuați asamblarea conform ilustrațiilor!





Instrucțiuni de utilizare





PERICOL! Monoxid de carbon!

Gazele de ardere ale cărbunelui din lemn pot fi periculoase pentru viață în spații închise! În timpul arderii se produce monoxid de carbon periculos, care nu se simte. De aceea, nu ardeți niciodată cărbune în interiorul clădirilor, vehiculelor sau curturilor.


ATENȚIE:




-  Manipulați grătarul de gătire cu atenție, pentru a evita deteriorarea acestuia. Nu răciți grătarul de gătire în apă rece dacă este încă încins, deoarece acest lucru ar putea duce la deteriorarea acestuia.
-  Unele piese ale acestui grătar sunt conservate din fabrică cu ulei. Înainte de a pregăti alimentele, îndepărtați uleiul de conservare prin ardere. Producătorul subliniază că, la prima utilizare, trebuie să ardeți cărbunele timp de 30 de minute fără a găti sau a fuma alimente. Atenție! Nici măcar la prima ardere nu depășiți temperatura maximă indicată! Ar putea duce la supraîncălzire și deteriorarea grătarului, precum și la pierderea ulterioară a garanției.

Aprinderea focului





-  Deschideți capacul grătarului, scoateți grătarul de gătire și turnați cărbunele de lemn în focar. Nu introduceți în focar mai mult de 3 kg de cărbune de lemn sau brichete pentru grătar, respectiv 1,5 kg de cărbune de lemn vrac. Aprindeți cărbunele de lemn, de exemplu, utilizând un aprinzător lichid. Respectați întotdeauna instrucțiunile producătorului aprinzătorului lichid la aprindere.
-  Lăsați cărbunele să ardă suficient până devine cărbune înainte de a începe să gătiți. Astfel asigurați arderea completă a aprinzătorului lichid din focar. În cazul în care începeți grătarul mai devreme, alimentele se pot contamina cu vapori ai aprinzătorului lichid. După ce lichidul de aprindere s-a consumat complet din focar, utilizați clești / un vătrai cu mâner lung pentru a distribui uniform cărbunele din lemn într-un strat uniform pe întreaga suprafață a focarului.
-  Aprinzătoarele electrice sau alte tipuri de aprinzătoare pot fi utilizate în locul aprinzătorului lichid pentru aprinderea cărbunelui de lemn, însă numai în conformitate cu instrucțiunile de utilizare ale acestora. La utilizarea aprinzătorului lichid pentru cărbune, lăsați cărbunele să ardă cu capacul superior al grătarului în poziție deschisă, până când cărbunii se încing suficient și capătă aspect de jar/cenușă (cca 20 min.). Aceasta permite evaporarea/arderea completă a aprinzătorului lichid din cărbunele de lemn. În caz contrar, adică în cazul în care capacul grătarului este închis, se pot acumula gaze de ardere și vapori ai aprinzătorului lichid, ceea ce poate provoca ulterior aprinderea sau explozia la redeschiderea capacului.

Reglarea focului în focar

-  Lăsați întotdeauna focul să ardă suficient de bine, astfel încât să se încălzească la temperatura dorită înainte de a începe să gătiți la grătar. Pur și simplu nu se poate lucra cu un grătar care nu s-a încălzit suficient; în plus, nu este posibil să alimentați cu lemne focul în timpul gătirii la grătar și să vă ocupați în același timp de prepararea mâncărurilor. Este necesar să asigurați mai întâi temperatura corectă și abia apoi să începeți procesul de grătar. După ce grătarul este încălzit corespunzător, utilizarea acestuia devine relativ simplă. Veți fi plăcut surprinși de cât de puțină cantitate de cărbune din lemn este necesară pentru funcționarea acestui grătar.

-  Căldura generată prin arderea în focar se ridică din grătar în sus, în timp ce aerul rece este aspirat din partea laterală a grătarului, asigurând astfel o oxigenare suficientă a focului.
-  Părțile accesibile ale grătarului pot fi foarte fierbinți în timpul utilizării, de aceea utilizați întotdeauna mănuși de protecție pentru grătar.
-  După ce focul a fost aprins și grătarul a atins temperatura de gătire dorită, acesta poate fi utilizat pentru gătire. La grătar, utilizați indicatorul de temperatură color pentru monitorizarea temperaturii grătarului.

Adăugarea de cărbuni în focul aprins

-  Pentru asigurarea unei preparări termice de durată mai lungă, necesară pentru rotisare sau afumare lentă (respectiv dacă pregătiți o cantitate foarte mare de alimente simultan), este necesar să adăugați cărbune de lemn. Mai întâi deschideți capacul superior al grătarului folosind mănuși de protecție pentru grătar, deoarece mânerul capacului poate fi foarte fierbinte. Scoateți grătarul de gătire și, folosind clești pentru grătar cu mâner lung / vătraiul, amestecați de câteva ori cărbunile în focar. Apoi, folosind mănuși de protecție pentru grătar și clești pentru grătar, completați cărbunile de lemn în focar, după necesitate, și închideți capacul de protecție.
-  Nu utilizați aprinzător lichid și nici cărbune de lemn autoaprindere la completarea combustibilului într-un focar deja încins. Acest lucru poate fi foarte periculos și poate duce, de asemenea, la compromiterea alimentelor ca urmare a contaminării cu vapori proveniți din lichidul de aprindere.
-  Nu încercați niciodată să goliți grătarul/focarul care conține încă cărbune de lemn aprins sau cenușă încinsă. Așteptați până când cenușa/cărbunile s-au răcit suficient și complet. Apoi goliți grătarul.
-  Studiați secțiunea „Prepararea alimentelor” pentru informații detaliate despre grătar și afumare lentă.

Prepararea alimentelor

Grătarul dumneavoastră poate fi folosit pentru trei moduri diferite de preparare a alimentelor - în funcție de tipul de aliment și de modul în care doriți să-l pregătiți.

GRĂȚAR

- Grătarul este o metodă de gătire a alimentelor pe foc direct. Această metodă este cea mai rapidă și este potrivită pentru prepararea alimentelor care au o structură delicată înainte de gătire, de exemplu, fripturi din carne de porc sau vită, carne tocată, cârnați, mici, carne de pui, fructe de mare etc. Legumele sunt un alt aliment popular potrivit pentru grătar.
- La grătar se utilizează temperaturi foarte ridicate, peste 160°C. Gătirea la aceste temperaturi este foarte rapidă, așa că este necesar să controlați cu atenție preparatul pentru a evita arderea.

ROTISARE

- Frigerea este o metodă de preparare termică care utilizează focul indirect, căldura și fumul. Această metodă durează puțin mai mult, însă poate fi utilizată pentru aproape toate tipurile de alimente (inclusiv cele menționate mai sus), deoarece la rotisare se utilizează o temperatură mai scăzută pe o durată mai lungă de preparare termică. Această metodă este cel mai bine utilizată pentru prepararea tipurilor de carne care necesită un timp mai lung de gătire pentru a se frăgezi, de exemplu, coaste, burtă, umăr, vânat etc.
- La rotisare se utilizează temperaturi cuprinse între 100 °C și 160 °C. Încercați să mențineți temperatura în jur de 135°C pentru a asigura rezultate optime. Când frigeți, folosiți-vă imaginația pentru o gamă infinită de posibilități.

AFUMARE LENTĂ

- Afumarea lentă este o preparare termică la temperaturi mult mai scăzute, pe o durată mult mai lungă de preparare. Afumarea lentă se bazează, în esență, mai degrabă pe marinarea cărnii și uscarea acesteia decât pe prepararea termică a acesteia. Afumarea lentă este ideală pentru carnea de curcan și de pui, pieptul de vită, brânzeturile și cârnații.
- Afumarea lentă se realizează la temperaturi cuprinse între 60 °C și 100 °C. Majoritatea rețetelor pentru afumarea lentă recomandă sărarea cu așa-numita sare rapidă, care contribuie la conservarea alimentelor și previne contaminarea bacteriană în timpul procesului de preparare.

Utilizarea cărbunelui de lemn și a lemnului pentru afumare CĂRBUNE DE LEMN

Grătarul dumneavoastră pe cărbune este fabricat pentru a arde fie brichete din cărbune, fie cărbune natural, având ambele tipuri de combustibil proprietăți diferite. Brichetele oferă de obicei un timp de ardere mai lung decât cărbunele, dar pe de altă parte, puterea calorică a cărbunelui este mai mare decât cea a brichetelor. Utilizarea ușii focarului este astfel adaptată pentru alimentarea facilă cu ambele tipuri de combustibil.

LEMN PENTRU AFUMAT

- Adăugarea de lemne pentru afumare în foc este o metodă simplă și eficientă de a obține o combinație unică de arome și gusturi pentru toate tipurile de alimente preparate la grătar, la rotisor sau afumate lent. Așchiile de lemn sunt utilizate în special pentru preparări termice mai scurte, în timp ce bucățile mai mari se folosesc pentru preparări termice de durată mai lungă.
- Atunci când se alege lemnul pentru afumare, este recomandat să se utilizeze lemn de esență tare provenit de la copaci care produc nuci, fructe sau alte fructe dulci. Cele mai populare și mai ușor de găsit tipuri de lemn pentru afumare sunt, fără îndoială, fagul, stejarul, prunul și cireșul. Fagul și stejarul conferă o aromă și un gust delicate, în timp ce pruna și cireșul au o aromă mai intensă. Alte tipuri de lemn disponibile sunt cireșul, mărul etc.
- Este important să folosiți lemn bine uscat și să nu folosiți niciodată conifere pentru afumare.

Lemnul care nu a fost uscat suficient conține încă urme de rășină și umiditate, iar la ardere se produce un fum extrem de dens, care alterează carnea – aceasta se înnegrește. În plus, atunci când se arde lemn verde, este foarte dificil să se atingă temperatura dorită, din cauza răcirii focului provocate de umiditatea din lemn. Lemnul bine uscat arde mai ușor, menține mai bine o temperatură constantă și conferă un gust și un miros excelente, care nu sunt prea puternice.

- Intensitatea gustului și a aromelor din alimente poate fi reglată prin alegerea lemnului potrivit (în ceea ce privește intensitatea), dar și prin durata afumării cărnii. Prăjirea la cuptor conferă de obicei cărnii un gust și un miros de fum mai pronunțate decât la grătar, datorită timpului mai îndelungat de preparare. De asemenea, puteți regla gradul de afumare, de exemplu, învelind carnea în folie de aluminiu pe parcursul unei părți din procesul de afumare. În acest caz, afumarea se realizează pe durata a ½ - 2/3 din timpul total sau până când carnea capătă culoarea potrivită, după care se învelește în folie de aluminiu pentru a se termina de gătit.

AVERTIZARE!

Majoritatea suprafețelor de pe grătar sunt foarte fierbinți la utilizare. De aceea, fiți foarte atenți când le folosiți. Mențineți o distanță sigură a altor persoane de grătar. Când folosiți grătarul, purtați întotdeauna îmbrăcăminte de protecție și adecvată pentru a evita rănirea. Preveniți accesul copiilor și animalelor la grătar. Când grătarul este în funcțiune, nu îl atingeți niciodată. La aprinderea focului, nu utilizați niciodată benzină, petrol lampant, spirt sau alcool ca lichid de aprindere. În unele state, utilizarea aprinzătorului este ilegală. În acest caz, este posibil să folosiți un aprinzător solid pe bază de alcool ca înlocuitor. Nu folosiți niciodată un aprinzător lichid în combinație cu un aprinzător electric.

Îngrijirea, întreținerea și curățarea grătarului

Prin utilizare atentă și responsabilă, veți prelungi semnificativ durata de viață a grătarului.

Odată ce ați terminat cu grătarul și acesta s-a răcit suficient, curățați toate cenușa rămasă. Cenușa acumulează umiditate, care poate duce la începutul coroziunii și degradării materialului.

Producătorul recomandă curățarea și efectuarea regulată a întreținerii grătarului după fiecare utilizare. Astfel veți prelungi durata de viață a grătarului.

În cazul neglijării întreținerii și curățării grătarului, există riscul de aprindere a grăsimii acumulate sau depuse ori a resturilor de alimente, ceea ce poate duce la vătămări grave sau la deteriorarea grătarului.

După fiecare utilizare, goliți și curățați părțile grătarului de orice grăsimi și resturi de mâncare!

Curățarea grătarului este foarte simplă. În timpul curățării, urmați pașii următori:

- a. Stingeți focul și așteptați 15-20 de minute până când grătarul se răcește. Asigurați-vă că toate părțile grătarului sunt reci.
- b. Curățați grilele de grătar regulat cu o soluție de săpun. Atenție! Stratul de acoperire al grătarului de gătit este foarte fragil! Nu scuturați murdăria de pe grilă pentru a evita deteriorarea finisajului acesteia.
- c. Pe partea exterioară a grătarului utilizați agenți de curățare sub formă de spumă; nu utilizați pulberi sau bureți abrazivi care pot deteriora permanent suprafața grătarului!
- d. Curățați și interiorul grătarului cu o soluție de săpun cald. Pentru a îndepărta resturile de mâncare lipite, folosiți o perie de sârmă, lână de oțel sau un burete de sârmă.
- e. Toată rugina constatată, care nu intră în contact cu alimentele, trebuie tratată cu un produs adecvat și acoperită cu un strat de vopsea termorezistentă pentru grătare.
- f. Apariția ruginii de suprafață pe suprafețele de gătit sau pe părți ale focarului este complet normală. În caz de apariție, îndepărtați-o cu o perie moale și tratați suprafețele cu ulei.

Înainte de depozitare și acoperire, verificați întotdeauna că grătarul este complet răcit. Depozitați grătarul într-un loc uscat și bine ventilat.

Pentru a prelungi durata de viață și pentru a menține grătarul în stare bună, vă recomandăm insistent să acoperiți grătarul atunci când îl lăsați afară pentru orice perioadă de timp. Recomandăm utilizarea unei prelate de protecție adecvate.

Chiar dacă grătarul este protejat cu o prelată, trebuie să fie verificat regulat, deoarece umiditatea sau condensul pot afecta grătarul, provocând daune și coroziune. În acest caz, va fi necesar să uscați grătarul, inclusiv husa de protecție. Este posibil ca pe grătar să se formeze mușgai pe grăsimea rămasă. Acest mușgai trebuie îndepărtat împreună cu resturile de grăsime folosind apă caldă cu săpun.

Evitați expunerea la intemperii (ploaie, zăpadă etc.). Nu lăsați grătarul într-un mediu umed!

Depozitarea în afara sezonului: Curățați temeinic grătarul, verificați strângerea tuturor îmbinărilor, componentelor sau a elementelor de fixare. Conservați grătarul cu un agent de conservare adecvat sau cu ulei, acoperiți-l cu o prelată de protecție și depozitați-l într-un loc uscat și protejat.

Prin utilizarea și întreținerea grătarului cu un conservant adecvat, veți preveni apariția coroziunii.

Aplicați periodic ulei vegetal pe suprafața produsului, pentru a asigura protecția necesară. În locurile unde grătarul a fost deteriorat, corodat, zgâriat etc., tratați cu vopsea rezistentă la căldură. Producătorul recomandă utilizarea unui spray de vopsea neagră, care este rezistent la temperaturi ridicate. **Nu pulverizați niciodată vopseaua în interiorul produsului!**

Date de contact și service

Dacă nu găsiți soluția problemei în aceste instrucțiuni de utilizare sau în cazul unei reparații în garanție sau postgaranție, contactați un centru de service autorizat, care vă va oferi asistență; lista centrelor de service este disponibilă la adresa www.avenberg.ro

- Internet: www.avenberg.ro
- E-mail: reclamatii@avenberg.ro

Protecția mediului, gestionarea deșeurilor



Electrocasnicele, aparatele, produsele, accesoriile și ambalajele trebuie predate pentru reciclare într-un mod care nu dăunează mediului.

Nu aruncați produsele, aparatele sau echipamentele uzate în deșeurile menajere!



Eliminați produsul prin intermediul unui centru de reciclare autorizat sau printr-o unitate comunală de eliminare a deșeurilor sau un centru de colectare. Respectați reglementările în vigoare! În caz de îndoială, consultați o firmă de reciclare. Toate materialele de ambalare trebuie eliminate în conformitate cu reglementările ecologice. Produsele sau aparatele astfel predate vor fi colectate, demontate și trimise pentru reciclare într-un mod care nu dăunează mediului.

AVEN[®] BERG

Totul pentru atelier, casă și grădină la cele mai mici
prețuri găsiți pe www.avenberg.ro



Unu, 
doi, 
trei... 
Gata!